



**You have downloaded a document from
RE-BUŚ
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Buon appetito! : doświadczenia zmysłowe włoskich potraw i miejsc z nimi związanych w najnowszej literaturze polskiej

Author: Tomasz Gęsina, Adriana Loiodice

Citation style: Gęsina Tomasz, Loiodice Adriana. (2018). Buon appetito! : doświadczenia zmysłowe włoskich potraw i miejsc z nimi związanych w najnowszej literaturze polskiej. W: T. Gęsina, W. Wilczek (red.), "Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś" (S. 49-61). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

TOMASZ GĘSINA

Katedra Literatury Porównawczej,
Szkoła Języka i Kultury Polskiej
Uniwersytet Śląski w Katowicach

ADRIANA LOIODICE

Katedra Międzynarodowych Studiów Polskich
Uniwersytet Śląski w Katowicach

Buon appetito!
Doświadczenia zmysłowe włoskich potraw
i miejsc z nimi związanych
w najnowszej literaturze polskiej

SŁOWA KLUCZOWE: kuchnia włoska, geografia sensualna, najnowsza literatura polska, geopoetyka

Na tę ziemię trzeba patrzeć, trzeba jej słuchać, wąchać albo wręcz smakować w całkowitym milczeniu. Nasze krajobrazy, naszą twardą mowę, nasze wino trzeba „dotykać” bez pośpiechu i nie liczyć na to, że wszystko da się zrozumieć. Ta ziemia wchodzi we mnie jak fala letniego powietrza, pachnącego słońcem i kurzem, przenika mnie do takiego stopnia, że czuję się jak kawałek jej wapiennej skały, spragnionej wody, wypalanej przez słońce, czuję się jak cyprys, jak gałązka drzewa oliwnego.

CAPPONI-BORAWSKA, 2004: 6

Topografia sensoryczna

Człowiek, przebywając w przestrzeni, pragnie ją poznać, udomowić – innymi słowy, chce sprawić, by ukonstytuowała się jako miejsce. Koncentruje się na jej elementach, które następnie analizuje i interpretuje. Proces ten możliwy jest dzięki permanentnej pracy zmysłów, umożliwiającej poznanie rzeczywistości. Michael Herzfeld, w książce *Antropologia. Praktykowanie teorii w kulturze i społeczeństwie*, jako

rudymenarną przesłankę antropologii zmysłów wskazuje, iż „percepcja zmysłowa – oprócz tego, że posiada wymiar fizyczny – jest także aktem kulturowym: wzrok, słuch, dotyk, smak i powonienie to nie tylko środki umożliwiające pojmowanie zjawisk fizycznych, lecz także kanały transmisji wartości kulturowych” (HERZFELD, 2004: 362). Sposób poznawania przestrzeni przez człowieka umożliwia mu jej poznanie nie tylko pod kątem fizycznym, ale także antropologicznym. Badanie doświadczeń zmysłowych człowieka jest nauką o wyraźnie komparatystycznym wymiarze, ponieważ odwołuje się do osiągnięć biologii, kulturoznawstwa czy literaturoznawstwa¹. Porównawczy charakter tych badań zauważa Magdalena Rembowska-Płóciennik, wskazując na różnorodność ich reprezentacji i symbolicznych odniesień. Badaczka stwierdza, iż „studia nad rolą jednej modalności zmysłowej skupiają się nie tyle na odmienności percepcji, ile na różnych sposobach kulturowego opracowania tego rejestru doznań” (REMBOWSKA-PŁÓCIENNIK, 2010: 137). Wynika z tego, iż w naukach humanistycznych, zwłaszcza w literaturoznawstwie, tworzone jest szczególne instrumentarium, przy pomocy którego można badać teksty kultury, ukazując ich sensoryczny charakter.

Zdaniem Elżbiety Rybickiej zmysłowe doświadczanie przestrzeni stanowi źródło informacji i znaczeń – różnorodne regiony wiążą się z wrażeniami sensorycznymi, tworzącymi ich tożsamość terytorialną (RYBICKA, 2014: 248). Można zauważyć, iż tożsamość nie jest przypisana tylko człowiekowi, lecz także miejscu, jakie ten wcześniej zaadaptował. Dokonuje się zatem dowartościowanie przestrzeni jako pojęcia samodzielnego, które, pomimo ścisłych związków z jednostką ludzką, stanowi osobną kategorię naukowych dociekań w literaturoznawstwie. Jednym z nurtów, zajmujących się tym zagadnieniem, jest geografia zmysłów, nad którą badania zapoczątkował Paul Rodaway w książce *Sensuous Geographies. Body, sense and place*, wydanej w 1994 roku. Naukowiec swoje stanowisko opiera na założeniu, iż doświadczanie zmysłowe człowieka ewokuje konstruowanie i reprodukowanie miejsc (także w literaturze) oraz wchodzi w różne kulturowe interakcje. Najważniejszą tezę teorii Rodawaya jest wskazanie relacji pomiędzy ciałem człowieka i jego doznaniem zmysłowymi a specyfiką zrozumienia miejsca (RYBICKA, 2014: 405).

Analiza przestrzeni literackiej, uwzględniająca doświadczenie sensoryczne, otwiera dwie możliwości badawcze. Po pierwsze umożliwia ponowne odczytanie omówionych szczegółowo utworów, należą-

¹ Zwraca na to uwagę Elżbieta Rybicka w książce *Geopoetyka. Przestrzeń i miejsce we współczesnych teoriach i praktykach literackich*. Zob. RYBICKA, 2014: 244.

cych dziś do kanonu, po drugie – pozwala spojrzeć na najnowszą literaturę z nieco innej perspektywy – w tym przypadku – topografii zmysłów, dzięki której odczytanie utartych motywów nabiera zupełnie innego charakteru. Jednym z takich tematów jest wątek kulinarny, pojawiający się w polskiej literaturze, zwłaszcza najnowszej, tj. wydanej po 1989 roku (zob. BĄBEL, 2004; DOBOSIEWICZ, 2006). Dotyczy on szczególnie tych utworów literackich, przedstawiających kuchnię włoską, które w niniejszym artykule zostały zinterpretowane pod kątem geografii sensorycznej.

Kuchnia – esencja zmysłów

Mówienie o kuchni w dzisiejszych czasach wydaje się prostą czynnością. To częsty temat tzw. *small talk*, podejmujący wątki błahe czy modne. Nie należy jednak umniejszać jej roli w kształtowaniu świadomości społeczno-kulturowej. O kuchni jako zjawisku można mówić wtedy, kiedy ludzie przestają myśleć o żywności w kategoriach strategii przetrwania. Jeśli jedzenie postrzegane jest jako zaspokajanie głodu, to stanowi ono tylko jedno z kryteriów ekonomicznych, ponieważ konsument nie zwraca uwagi na jakość produktów. Gdy rozpatruje się to zagadnienie z perspektywy konesera, dostrzega się, że człowiek jest także smakoszem, który delektuje się potrawami, niezależnie od zastanych warunków. Jedzenie nie jest zatem wyłącznie zaspokajaniem głodu, ponieważ człowiek uczynił z tego swego rodzaju przeżycie i doświadczenie, obudowując je różnymi znaczeniami, a kuchnia odarta z kontekstu historycznego, kulturowego czy etnograficznego staje się wyłącznie zbiorem czynności (dusić, smażyć, gotować, piec itp.).

Anna Wiczorkiewicz, analizując postawę turysty we współczesnym świecie, zauważa, iż „smakowanie świata” (określenie badaczki) to nie tylko utarta metafora, lecz przede wszystkim ukazanie związku między podróżowaniem a konsumeryzmem. Regionalne potrawy przekazują wiedzę o danym obszarze, a także stanowią substytut wyruszenia w drogę w ogóle (WIECZORKIEWICZ, 2008: 258). Ponadto mówienie o kuchni to jednocześnie tworzenie narracji o kulturze poszczególnego kraju, jego obyczajach, geografii, historii, które całościowo wpływają na sposób przygotowywania potraw. Dostrzega się to w sposobie pisanie o kuchni – współcześnie przepis kulinarny to nie tylko podanie składników i metoda ich połączenia, ale także element tożsamości narodowej czy regionalnej. Stanowi zatem konotację innych sensów, uka-

zujących fragment codzienności związanej z gotowaniem, często uwidniaszącej osobistą refleksję na temat otaczającej rzeczywistości (WIECZORKIEWICZ, 2014: 265).

A. Wieczorkiewicz wskazuje, że

opowieści o jedzeniu krzewią się w kulturze współczesnej z niezwykłą intensywnością, przybierając bardzo różne formy. Nie chodzi tu jedynie o fabuły beletrystyczne i reportaże. Menu w restauracji bywa zbiorem miniatur o niezwykłych światach, a książka kucharska – elegią tradycji lub peanem na cześć egzotyki. Opowieści te silnie wiążą się z praktykami codzienności – prywatne gotowanie znajduje przedłużenie w internetowym blogu kulinarnym, a kulinarny program telewizyjny – na forum, gdzie widzowie opowiadają o rezultatach zastosowania określonych przepisów, proponują ich własne warianty, tworząc atmosferę wirtualnego biesiadowania. **W ten sposób opowieść wkracza w życie, aktualizując się w nim, a życie przechodzi w opowieść**².

WIECZORKIEWICZ, 2014: 247

Kulinarne wątki pojawiające się w książkach tworzą literackie topografie sensualne – rozpatrywane zarówno z perspektywy pojedynczych zmysłów, jak i polisensoryczności. Sfera ta wyznacza tożsamości terytoriów geograficznych, ponieważ idea *terroir*, opierająca się na związku między miejscem a jego potrawami i produktami, stanowi dziedzictwo miejscowości, podobnie jak architektura czy sztuka (RYBICKA, 2014: 249, 254–255).

Włoskie smaki w najnowszej literaturze polskiej

Historia kuchni to opis elit: arystokracji, szlachty, inteligencji i zamożniejszego mieszczaństwa. Oczywiście nie można stwierdzić, że nie istnieje kuchnia plebejska, ludowa, była ona jednak dyskredytowana ze względu na prostotę przygotowywanych dań. Co ciekawe, ten typ gotowania nadal istnieje – widać to wyraźnie na południu Europy, ponieważ cała tamtejsza kuchnia, na przykład włoska, pomimo korzeni plebejskich, jest bardzo popularna na świecie.

Italianista Maciej A. Brzozowski w książce *Włosi. Życie to teatr* wskazuje, że aż dziewięćdziesiąt procent Włochów uważa swoją rodzimą kuchnię za najlepszą. Z kolei pięćdziesiąt trzy procent woli kupować wyroby lokalne, a czterech na sześciu Włochów nigdy nie weszło do re-

² Wszystkie wyróżnienia w cytowanych fragmentach tekstów pochodzą od autorów artykułu.

stauracji oferującej kuchnię inną niż włoską. Kuchnia to dla mieszkańców Półwyspu Apenińskiego jedna z najważniejszych wartości, a także ulubiony temat rozmów, natomiast sama czynność jedzenia związana jest z najbezpieczniejszym dla nich miejscem, czyli stołem (BRZOWSKI, 2016: 121–122). U jej podstaw, niezależnie od regionu, zawsze znajdują się: mąka, masło, oliwa, ser czy wino. Włosi preferują potrawy świeże, proste, oparte na produktach sezonowych, odnoszą się niechętnie do mrozonek i zagranicznego jedzenia. Fabio Cavallucci, szef warszawskiego Centrum Sztuki Współczesnej, uważa, że „we Włoszech gotowanie jest sztuką, pojmowaną w kategoriach kultury. Jest jej immanentną cechą” (CAVALLUCCI, 2012: 180). Kulinarne odśłona Włoch zyskała wielu sympatyków na całym świecie, także wśród Polaków.

Temat kultury włoskiej, w tym kuchni i kulinarnych miejsc, w polskiej literaturze najnowszej pojawia się przede wszystkim w książkach skierowanych do masowego odbiorcy – w literaturze popularnej³. Publikacje te cieszą się sporym zainteresowaniem, zwłaszcza w okresie wakacyjnym, ponieważ, zdaniem Rybickiej:

książki te tworzą niezwykle idylliczną, a zarazem szalenie nośną komercyjnie wizję tych regionów, które same w sobie stanowią już wielkie atrakcje turystyczne. Nastawione są one przede wszystkim na koneserskie doznanie smaku potraw regionalnych i kolorytu regionalnego, a zwracają się oczywiście nie do turysty masowego, ale indywidualnego, bądź aspirującego do indywidualnych poszukiwań atrakcji.

RYBICKA, 2014: 394

W tych książkach została skonstruowana szczególna literacka topografia włoskich miejsc oraz związana z nimi percepcja zmysłowa, w której dominują trzy typy doznań – smakowy, zapachowy oraz wzrokowy. Kryterium doboru tekstów w artykule nie jest uwarunkowane ich literackim poziomem, lecz przede wszystkim podejmowanym przez poszczególnych autorów wątkiem włoskiego jedzenia.

Po pierwsze – kosztuj

Wydaje się, iż w polskiej literaturze popularnej, dotyczącej włoskiej kuchni, smak jest dominującym zmysłem w doświadczeniu kuli-

³ Wieczorkiewicz zauważa, iż wątek kuchni włoskiej i fascynacja tamtejszym krajobrazem bardzo często pojawia się w literaturze popularnej, zyskując spore grono zwolenników. Świadczy o tym sukces wydawniczy książki *Pod słońcem Toskanii* Frances Mayes. Zob. WIECZORKIEWICZ, 2008: 264.

narnym. Delektowanie się smakiem potraw, wywodzących się z obcej kuchni, pojawia się w dyskursie podróżniczym, w którym „dominuje tendencja »smakowania« innego, egzotyki świata, należąca do podstawowych rytuałów podróżniczych” (RYBICKA, 2014: 255). Szczególnym miejscem, opisywanym pod kątem kulinarnym, jest Toskania. Aleksandra Seghi, autorka bloga oraz dwóch książek-przewodników: *Słodkie pieczone kasztany. Toskańskie opowieści ze smakiem* (2014) oraz *Fanklub bułeczek z rozmarynem* (2015), zauważa, że

od kilku lat Polacy interesują się Toskanią. Podbija ich serca nie tylko malowniczymi krajobrazami, lecz także dobrą regionalną kuchnią. Kiedy jestem w Polsce, czasem ktoś mnie zapyta, gdzie mieszkam. Słyszac odpowiedź: „W Toskanii”, zazwyczaj otwiera szeroko usta i mówi: „Ale ci zazdrościć!”.

SEGHI, 2014: 11

Seghi, italianistka z wykształcenia, wyszła za mąż za Włocha i od dwudziestu lat mieszka w Toskanii; opisuje ten region i jego kulinarną odsłonę z perspektywy cudzoziemki, łączącej kuchnię i tradycję dwóch narodów. Dla niej Toskania to nie tylko wspaniałe zabytki architektury czy sztuki, to przede wszystkim lokalny koloryt, którego doszukuje się w zwyczajach mieszkańców i miejscowych przysmakach. Każde miejsce związane jest z konkretnym smakiem, co tworzy unikatową topografię kulinarno-turystyczną, np.

W jednej z cukierni przy głównej ulicy we Florencji można kupić Pan di Dante, chleb Dantego. [...] Wierzyłam, że przepis na ten chleb kryje w sobie jakąś tajemnicę lub jest częścią historii Florencji. [...] Podczas kolejnej wizyty postanowiłam wejść do cukierni i rozwiązać zagadkę. Poprosiłam o 10 deka ciasteczek i podczas gdy sprzedawczyni je ważyła, spytałam ją, skąd taka ich nazwa. Ekspedientka odpowiedziała, że to na cześć właściciela cukierni... Tajemnica, z którą wiązałam wiele nadziei, wyjaśniła się w jednej sekundzie.

SEGHI, 2015: 118

W nazwie *Pan di Dante* dostrzega się nobilitację nie – jak może się wydawać – słynnego pisarza, lecz właściciela cukierni, którego lokal zyskał status ważnego punktu na kulinarnej mapie Seghi. Dla autorki *Słodkich pieczonych kasztanów...* uwzględnienie wrażeń smakowych stało się warunkiem pełnego poznania innej kultury, w tym wypadku włoskiej, pod kątem nie tylko intelektualnym, ale i cielesnym.

Związek pomiędzy miejscem spożywania dań a ich smakiem dostrzegają również Maria Czerniewicz-Połasińska, artystka wizualna, i Jacek Połasiński, teatrolog i dziennikarz, którzy w taki oto sposób wspominają jedno ze swoich doświadczeń kulinarnych:

W podrzymskiej miejscowości Ariccia dają najlepszy schab na świecie. *Porchetta di Ariccia*, pieczony cud, który rozplywa się w ustach. **Ale tylko tam.** Jeśli każesz sobie zapakować tę *porchettę* do domu, żeby zjeść spokojnie w fotelu, to już nie będzie to samo. Inne powietrze, inna magia. Brakuje machnięcia anielskiego skrzydła nad garrem z gotującą się wodą.

POŁASIŃSCY, 2012: 101–102

Zdaniem Blanki Brzozowskiej, autorki artykułu *Zjadanie miasta – doświadczenie przestrzeni miejskiej w perspektywie nowych praktyk kulinarnych*, „miasto stwarza specyficzny kontekst dla czasoprzestrzennej konstrukcji sytuacji spożywania posiłków” (BRZOZOWSKA, 2014: 153), dlatego też przestrzeń jest jednym z głównych czynników determinujących odczucia smakowe. Tożsamość danego miejsca wyznacza zatem sfera kulinarna, zależna zarówno od terytorium, jak i produktów, które z niego pochodzą. Smakowanie staje się wzorem dla doświadczania za pomocą innych zmysłów, podkreślając kulturowy, a nie fizjologiczny charakter jedzenia (WIECZORKIEWICZ, 2008: 262).

Po drugie – wdychaj

Wymienieni wcześniej Czerniewicz-Połasińska i Połasiński, wspominając swój pobyt we Włoszech, zwracają uwagę na kolejny ważny punkt w doświadczaniu zmysłowym kuchni włoskiej – „inaczej pachną włoskie pomidory czy melony, które wchłonęły śródziemnomorskie światło” (POŁASIŃSCY, 2012: 103). Wrażenia olfaktoryczne są czynnikiem, który odróżnia dany produkt od innego. Aromat włoskich pomidorów, dojrzewających nad Morzem Śródziemnym, podobnie jak w przypadku zmysłu smaku, wskazuje na związek pomiędzy terytorium a tym, co z niego pochodzi. Krajobraz zapachowy jest uzależniony od uwarunkowań geograficznych i specyfiki konkretnego miejsca, pozwalającym na jego identyfikację (RYBICKA, 2014: 262). Aromatyczny charakter kuchni włoskiej dostrzega również Justyna Czekaj-Grochowska w książce *Buonissima! Podróż po kuchni włoskiej* (2016): „We Włoszech wędliny jada się same bądź w skromnym towarzystwie chleba albo warzyw. Są tak niezwykle aromatyczne [...]” (CZEKAJ-GROCHOWSKA, 2016: 45). Autorka zaznacza, że sklep z wędlinami (*salumeria*) jest jednym z najbardziej aromatycznych miejsc, które inspiruje gotujących i owocuje pomysłami na proste dania kuchni włoskiej. Podobne stanowisko zajmuje Anna Mucha, autorka książki-przewodnika *Toskania, że Mucha nie siada* (2015), która wraz z mężem podróżuje po tym turystycznym re-

gionie Włoch. Aktorka, odwiedzając słynną masarnię rodziny Falorni w Greve in Chianti, w pełni odbiera wrażenia zapachowe doświadczanej przestrzeni:

Zapach tego miejsca jest wprost oszałamiający – wchodzi w nozdrza, przenika cię na wskroś i budzi pierwotne instynkty. Jeśli przekroczysz magiczny próg Falorni, proszę, zrób coś dla mnie – stań na środku... weź głęboki oddech i rozkoszuj się aromatem. Ciężkim, zawiesistym, ale tak pociągającym, że nie powstydziliby się go żadna z nowoczesnych perfumerii. Proszę, zachłyśnij się nim, zaciągnij się głęboko powietrzem. Niech zacnie pracować twój nos, niech to pobudzi twoje zmysły, kubki smakowe. Prześiąknij tym zapachem świeżego mięsa, dobrej kuchni, pysznej wędliny, szlachetnej tradycji i włoskiego dziedzictwa gastronomicznego.

MUCHA, 2015: 60

Opisywanie tego typu doświadczeń odgrywa szczególną rolę w podróżopisarstwie, ponieważ uwydatnia „nuty” zapachowe odwiedzanych miejsc (RYBICKA, 2014: 262), równocześnie podkreślając ich unikatowy charakter.

Wrażenia olfaktoryczne pełnią ważną funkcję w konstruowaniu wspomnień – przypominają zapach rodzinnego domu, kojarzonego z kuchnią. Dla M.A. Brzozowskiego włoska kuchnia to aromat czosnku, oliwy oraz oregano – „moja pachnie CZOSNKIEM, OLIWĄ, ORIGANO (z niewiadomych powodów nazywanym w Polsce oregano), ale także niezbyt dla półwyspu oczywistym majerankiem. To już posag z rodzinnego domu” (BRZOZOWSKI, 2016: 229). Zapachy te stają się kulinarnym archiwum, przechowującym wspomnienia z dzieciństwa. Zdaniem Rybickiej pełnią istotną funkcję w twórczości literackiej jako medium lub nieświadome źródło pamięci o miejscu (RYBICKA, 2014: 263). Co ważne, nie są to tylko wspomnienia z dzieciństwa, ale również te zdobyte w czasie podróży – „Włochy są krajem z oczywistych powodów pachnącym niezwykle: pieczone na ulicznym piecyku KASZTANY zawsze kojarzyć mi się będą z jesiennie zamglonym Turynem, mimo że nie przepadam za ich mdławym smakiem” (BRZOZOWSKI, 2016: 224). W podobny sposób Brzozowski doświadcza aromatu kawy – „nie należę do ekspertów ani uzależnionych, ale zapach witający klientów Caffé Sant’Eustachio w Rzymie pamiętać będę aż do utraty pamięci” (BRZOZOWSKI, 2016: 224). Sztuka jej parzenia, tak popularna we Włoszech, stała się jedną z charakterystycznych cech kuchni tego kraju. Zauważa to również Grażyna Torbicka, która od wielu lat gości na festiwalach filmowych w Wenecji i Taorminie:

Gdy wracamy z Włoch, bardzo brakuje nam małych kafejek tętniących życiem, gdzie wpada się na moment, wypija szybko kawę, zjada *spuntino* i zamienia się z kimś dwa

słowa. **I zapachu parzenia kawy, bo Włochy od rana pachną kawą.** I tak zaczynamy dzień od espresso.

TORBICKA, 2012: 7

Zapach, podobnie jak smak, jest czynnikiem tworzącym kulinarną topografię Półwyspu Apenińskiego. Zestawienie tych dwóch zmysłów uwydatnia polisensoryczność doznań, która umożliwia odtwarzanie przeszłości biograficznej, będącej tożsamością zarówno miejsca, jak i jednostki, która w nim przebywa (WIECZORKIEWICZ, 2014: 264).

Po trzecie – patrz

W doświadczeniu przestrzeni kulinarnej Włoch, oprócz wymienionych wcześniej zmysłów smaku i węchu, istotną rolę odgrywa również wzrok. Ułożenie produktów we włoskich sklepach zachęca klientów do zapoznania się z danym produktem, a następnie z jego zakupem. Uprzejme traktowanie konsumenta przez sprzedawcę to zaproszenie do zaznajomienia się z wyjątkowymi towarami, które znajdują się w sklepie: „[...] włoska codzienność relaksuje mnie. Lubię sklepy spożywcze – to, że wszystko jest ładnie zapakowane, a sprzedawca miły. Wybór serów i owoców morza. Lubię nawet sklepy mięsne” (KUCZYŃSKA, 2012: 48). Doświadczenia wzrokowe bardzo często łączą się z innymi zmysłami, co dowodzi polisensoryczności doznań. Dostrzega się to zwłaszcza w odniesieniu do wina, czyli jednego z najważniejszych produktów kuchni włoskiej. Rybicka zauważa, iż w literackiej geografii sensorycznej znaczącą rolę odgrywa również kolor, który decyduje o specyfice doświadczanych miejsc (RYBICKA, 2014: 258). Dla Połasińskich to czerwony jest odpowiednikiem prawdziwej barwy włoskiego wina, traktowanego w tym kraju jako pewien rodzaj sztuki:

Wino ma kolor czerwony. Rubinowy, wpadający w fiolet. Bywają, oczywiście, wielkie białe wina. Ale wino, zasadniczo, jest czerwone. Białe świetnie się sprawdza jako *aperitivo*, wino deserowe czy dodatek do koktajli. Mitem jest, że czerwone pije się do czerwonego mięsa, a białe do ryb i drobiu. Bzdura, która obrosła legendą, wynikająca zresztą z pomyłki na etykiecie pewnego francuskiego wina. Parującą miskę makaronu z sosem trzeba zapić kieliszkiem czerwonego wina, inaczej posiłek jest niepełny. **Wino dopełnia, nadaje smaku. Dodaje jedzeniu szczypty poezji.**

POŁASIŃSCY, 2012: 105

Ten subtelny opis włoskiego wina ukazuje nie tylko zachwyt nad jego kolorystyką, ale przede wszystkim sytuuje je w kontekście do-

znań smakowych. Co ciekawe, w stanowisku Połasińskich dostrzega się również zasadę *terroir*, podkreślającą związek ziemi i wina – małżeństwo, w rozmowie z Anną J. Dudek, charakteryzując poszczególne trunek, zawsze wskazuje na jego pochodzenie, np. tokańskie Brunello di Montalcino, piemonckie Barolo lub Amaraone di Valpolicella czy sycylijskie Donna Fugata, Planeta, Firriato. Kolorystyka tych win, ich smak kształtują biografię miejsc, z których pochodzą, stając się jednocześnie jej rudymenarnymi elementami. Zauważa to Marek Zagańczyk, autor *Drogi do Sieny* (2005), zbioru szkiców poświęconych podróżom po tym regionie Włoch. Wino jest nieodłącznym składnikiem kulinarnych smaków Toskanii – dla pisarza Castello di Brolio wiąże się z romantyczną historią o zazdrości i poświęceniu, która rozegrała się na tamtejszym obszarze, co zaowocowało szlachetnym napojem, będącym źródłem dumy i zatrudnienia okolicznych mieszkańców (zob. ZAGAŃCZYK, 2005: 33–34).

Nobilitacja kuchni we Włoszech jako jednego z istotniejszych czynników kształtujących tożsamość kulturową mieszkańców wpłynęła na ugruntowanie symboliki stołu jako miejsca szczególnie ważnego. Zamiłowanie do detali, znajdujących się na stole, jest właściwe osobom zafascynowanym kulturą włoską. Dostrzega to Dudek podczas rozmowy z Januszem Kaniewskim, pracującym dla firm z Półwyspu Apenińskiego: „spotykamy się we włoskiej restauracji DiVino. Na stole – włoski chleb, małe talerzyki z błyszczącą oliwą i kapką balsamico oraz sery, które dojrzewały we Włoszech” (KANIEWSKI, 2012: 72).

Dla Seghi stół stanowi synonim jedzenia – „we Włoszech tak naprawdę wszystko kręci się wokół stołu. Tak jest również w Toskanii. Niemal każda rozmowa w pewnym momencie sprowadza się do tematu jedzenia, co mnie szalenie cieszy” (SEGHI, 2015: 11). To właśnie jedzenie powiązane jest z najbezpieczniejszym dla każdego mieszkańca Półwyspu Apenińskiego miejscem – stołem – obojętnie, czy znajduje się on w rodzinnej kuchni, czy w restauracji. Dlatego Włosi, zebrani nawet w publicznym miejscu, czują się swobodnie jak we własnym domu. Spora w tym zasługa właściciela lokalu – gospodarza zapraszającego gości. Seghi w taki oto sposób wspomina jedną z kolacji w tokańskiej restauracji:

Rozpoczynamy naszą tokańską ucztę. Właściciel wymienia wszystkie potrawy, które dziś oferuje. Nie używa menu, gdyż tak naprawdę u niego nie istnieje. Wsłuchujemy się w dźwięczne nazwy dań, pytamy, z czego są przyrządzone. W końcu wybieramy to, co chcielibyśmy zjeść. Teraz musimy chwilę poczekać, aż potrawy zostaną dla nas przygotowane. Właściciel nas nie opuszcza. [...] Jak to wspaniale, że przekąski umilają nam czas oczekiwania. [...] Dobrze, że ktoś je wynalazł.

SEGHI, 2015: 133–134

Udekorowanie stołu przed zjedzeniem posiłku, następnie zachwycanie się wyglądem przygotowanych potraw jest zatem zależne od zmysłu wzroku. Seghi docenia włoską gościnność – trud gospodarza, który dba o każdy szczegół. Obce pochodzenie pozwala jej dostrzec zależność pomiędzy dwoma narodami – gościnność to wspólna cecha zarówno Polaków, jak i Włochów.

Efekt doznań włoskich smaków i miejsc

Zafascynowanie Polaków kulturą włoską dostrzega się na wielu płaszczyznach, zwłaszcza kulinarnej. W najnowszej literaturze polskiej kuchnia włoska zajmuje szczególne miejsce – przewodniki, książki kucharские czy opisane doświadczenia z podróży tworzą literacką mapę Włoch, w której najpopularniejszym miejscem jest Toskania. Efektem tych narracji jest topografia sensoryczna – dominują w niej zmysły smaku, węchu oraz wzroku. Literatura, dzięki opisom tych doznań, wychodzi poza wzorce i kulturowe kody oraz przełamuje konwencje (RYBICKA, 2014: 266). Wszystko to razem kształtuje wyobraźnię kulinarną, w której jedzenie nabiera zupełnie nowych znaczeń.

Źródła i literatura

Źródła

- BRZOWSKI M.A., 2016: *Włosi. Życie to teatr*. Warszawa.
- CZEKAJ-GROCHOWSKA J., 2016: *Buonissima! Podróż po kuchni włoskiej*. Warszawa.
- KANIEWSKI J., 2012: *Wziąłem sobie Włochy*. W: A.J. DUDEK: *Dolce vita po polsku*. Warszawa, s. 70–84.
- KUCZYŃSKA A., 2012: *Na włoską miarę*. W: A.J. DUDEK: *Dolce vita po polsku*. Warszawa, s. 38–49.
- MUCHA A., 2015: *Toskania, że Mucha nie siada*. Bielsko-Biała.
- POŁASIŃSCY M. I J., 2012: *Wino ma kolor czerwony*. W: A.J. DUDEK: *Dolce vita po polsku*. Warszawa, s. 90–113.
- SEGI A., 2014: *Słodkie pieczone kasztany. Toskańskie opowieści ze smakiem*. Warszawa.
- SEGI A., 2015: *Fanklub bułeczek z rozmarynem*. Warszawa.
- TORBICKA G., 2012: *Spaghetti i Rossellini*. W: A.J. DUDEK: *Dolce vita po polsku*. Warszawa, s. 6–18.
- ZAGAŃCZYK M., 2005: *Droga do Sieny*. Warszawa.

Literatura

- BĄBEL A.M., 2004: *Muza z warząchwią. Uwagi o literaturze i kulinariach*. Warszawa.
- BRZOWSKA B., 2014: *Zjadanie miasta – doświadczenie przestrzeni miejskiej w perspektywie nowych praktyk kulinarnych*. W: *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*. Red. U. JARECKA, A. WIECZORKIEWICZ. Warszawa, s. 153–172.
- CAPPONI-BORAWSKA T., 2004: *Dziennik toskański*. Warszawa.
- CAVALUCCI F., 2012: *Od pierwszego spojrzenia*. W: A.J. DUDEK: *Dolce vita po polsku*. Warszawa, s. 170–183.
- DOBOSIEWICZ E., 2006: *Jedzenie w literaturze i „jedzenie literatury”*. W: *Podmiot i tekst w literaturze XX wieku. Warsztaty interpretacyjne*. Red. H. GOSK, A. ZIENIEWICZ, współpraca K. KROWIRANDA, Ż. NALEWAJK. Warszawa, s. 86–97.
- HERZFELD M., 2004: *Antropologia. Praktykowanie teorii w kulturze i społeczeństwie*. Tłum. M.M. PIECHACZEK. Kraków.
- REMBOWSKA-PŁÓCIENNIK M., 2010: *Dlaczego warto wrócić do zmysłów? Wokół literaturoznawczych inspiracji antropologią zmysłów*. W: *Jaka antropologia literatury jest dzisiaj możliwa?* Red. P. CZAPLIŃSKI, A. LEGEŻYŃSKA, M. TELICKI. Poznań, s. 129–137.
- RODAWAY P., 1994: *Sensuous Geographies. Body, sense and place*. London.
- RYBICKA E., 2014: *Geopoetyka. Przestrzeń i miejsce we współczesnych teoriach i praktykach literackich*. Kraków.
- WIECZORKIEWICZ A., 2008: *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*. Kraków.
- WIECZORKIEWICZ A., 2014: *O wyobraźni kulinarnej i aporiach jedzenia. Kultura uwikłana w konsumpcję*. W: *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*. Red. U. JARECKA, A. WIECZORKIEWICZ. Warszawa, s. 247–268.

Tomasz Gęsina, Adriana Loiodice

Buon appetito!

Sensory experiences associated with Italian cuisine
and the associated places in the most recent Polish literature

KEYWORDS: Italian cuisine, sensory geography, the most recent Polish literature, geopoetics

SUMMARY: The article engages the subject of Italian cuisine in the most recent Polish (mainly popular) literature in terms of sensory geography, which represents the trend of research in the category of space. The experience of cuisine is associated with a domination of three senses – the sense of taste, smell, and sight. They construct a peculiar biography of places which form a sensory literary topography, whose significant point is Tuscany. All of those elements constitute a culinary imagination, which confirms the cultural dimension of food.

Томаш Генсина, Адриана Лоиодиче

Buon appetito!

Чувственный опыт итальянских блюд и связанных с ними мест в
новейшей польской литературе

Ключевые слова: итальянская кухня, сенсуальная география, новейшая польская литература, геопозитика

Резюме: В статье поднимается тематика итальянской кухни в новейшей польской литературе (главным образом популярной) с точки зрения сенсорной географии, вписывающейся в исследования категории пространства. В опыте блюд доминируют три ощущения – вкус, обоняние и зрительное восприятие. Они создают особую географию мест, формирующих литературную сенсорную топографию, значимой точкой которой является Тоскана. Всё это проектирует кулинарное воображение, подтверждающее кулинарное измерение еды.